



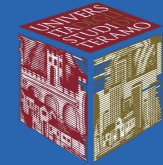
Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

MAPPATURA DELLE POLITICHE SUI NOVEL FOODS

S. BUSETTI, E. CHIODO, A.
ORSINI, R.SALVATORE, M.
SCIARRA



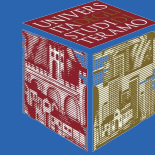
Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

INTRODUZIONE: LA RICERCA

La **trasformazione dei sistemi alimentari** è una delle priorità delle agende politiche nazionali e/o globali. I sistemi alimentari sono, infatti, connessi a tutta una serie di sfide sociali e ambientali che necessitano di essere gestite attraverso un approccio olistico e con politiche proattive. I governi promuovono costantemente le **innovazioni delle catene alimentari** al fine di affrontare i problemi dell'insicurezza alimentare e dell'insostenibilità dell'attuale regime alimentare, mentre le aziende si muovono verso la produzione di cibi nuovi e più salutari, tra cui i prodotti ottenuti attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie e i cosiddetti **Novel Foods**.

Gli sforzi orientati a gestire la commercializzazione dei NF e a promuovere lo sviluppo del settore si sono moltiplicati di conseguenza, creando nuovi e specifici strumenti politici o adattando tool esistenti a questo nuovo settore. Lo scopo del report è quello di fornire una **panoramica sugli strumenti politici esistenti** (distinguendo tra regolativi, informativi, economici, di pianificazione e la creazione di nuove istituzioni), per esplorare quale “cassetta degli attrezzi” sta guidando lo sviluppo del settore NF. Nello specifico, valutando il loro stato di avanzamento e cercando di mettere in risalto i loro successi (o tentativi) di concretizzare i diversi obiettivi realizzabili attraverso la produzione e commercializzazione dei NF.



NOVEL FOOD: DEFINIZIONE E REQUISITI (1)

La produzione e commercializzazione dei NF possono essere soggette a regole diverse, in base allo specifico mercato in cui si vuol procedere all'immissione del NF. In generale, bisogna fare attenzione a tre tipi di requisiti disciplinati dai diversi sistemi giuridici:

- **requisito temporale:** ci si riferisce ad una prova della storia d'uso di quel prodotto in prodotti per il consumo umano e/o alla storia dell'uso sicuro.
- **requisito geografico:** riguarda l'esistenza o meno di un limite geografico per valutare la storia di utilizzo di quel prodotto.
- **requisito procedurale:** riguarda l'utilizzo di un prodotto nuovo o dell'uso di tecnologie non tradizionali per la produzione di un prodotto.

Nell'Unione Europea, si identifica come NF: “qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri, che rientra in almeno una delle categorie successive (slide n.5).



NOVEL FOOD: DEFINIZIONE E REQUISITI (2)

- alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata;
- alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe;
- alimenti costituiti, isolati o prodotti da materiali di origine minerale;
- alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante o da parti delle stesse, ad eccezione degli alimenti che vantano una storia di uso sicuro come alimento e sono costituiti, isolati o prodotti da una pianta o una varietà della stessa specie ottenuta mediante: 1) pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare, oppure 2) pratiche non tradizionali qualora tali pratiche non comportino cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento tali da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili;
- alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi, ad eccezione degli animali ottenuti mediante pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione, qualora tali alimenti ottenuti da detti animali vantino una storia di uso sicuro come alimento;
- gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali, piante, microorganismi, funghi o alghe;
- gli alimenti risultanti da un nuovo processo di produzione non usato per la produzione di alimenti, che comporti cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento che incidono sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili;
- gli alimenti costituiti da «nanomateriali ingegnerizzati»
- le vitamine, i minerali e altre sostanze utilizzate in conformità della direttiva 2002/46/CE, del regolamento (CE) n. 1925/2006 o del regolamento (UE) n. 609/2013: 1) risultanti da un processo di produzione non utilizzato per la produzione alimentare, oppure 2) contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati;
- gli alimenti utilizzati esclusivamente in integratori alimentari, se destinati ad essere utilizzati in alimenti diversi dagli integratori alimentari come definiti all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2002/46/CE;



PUNTI CHIAVE - COMPARAZIONE TRA SISTEMI NORMATIVI

In Australia-Nuova Zelanda, gli alimenti non tradizionali che non richiedono una valutazione della salute e della sicurezza pubblica non sono automaticamente NF e possono essere liberamente immessi sul mercato. Il requisito geografico si riferisce al mercato locale, ma non vi è un requisito temporale specifico. La "durata dell'uso" viene valutata caso per caso.

L'istituzione responsabile del processo di valutazione e approvazione del NF è la Foods Standard Australia New Zealand (FSANZ). Il Governo (o il forum) potrebbe richiedere una riesame.

In Giappone non c'è un regolamento apposito per i NF. Si prevede, tuttavia, un sistema di sorveglianza dei nuovi prodotti ingredienti e degli alimenti importati che costituiscono una novità per il mercato giapponese, al fine di evitare rischi alla salute. In ogni caso, per agevolare l'immissione sul mercato, è raccomandata la consultazione con le autorità competenti.

Le istituzioni competenti sono: il Ministero della salute, il lavoro e il welfare (MHLW) o l'Agenzia per gli interessi dei consumatori (CAA) (per l'esame del dossier), e la commissione per la sicurezza alimentare del Giappone (FSC, per il risk assessment)

Negli Stati Uniti, nessuna normativa regola specificatamente i NF; qualsiasi nuovo ingrediente è considerato un additivo alimentare o generalmente riconosciuto come sicuro (GRAS). Se la comunità scientifica è divisa in merito, lo status GRAS viene revocato. Qualsiasi nuovo utilizzo dell'alimento richiede una nuova determinazione dello status GRAS (o un regolamento sugli additivi alimentari) in quanto lo status è legato all'uso previsto.

Le istituzioni responsabili sono: la Food and Drug Administration (FDA) e il Panel GRAS. Un ruolo nel risk assessment e nell'approvazione del dossier di ingredienti dietetici e sostanze con status GRAS è riconosciuto ai Produttori.

In Canada, un alimento è considerato NF se è stato fabbricato, preparato, conservato o confezionato mediante un nuovo processo, ma solo se provoca un cambiamento sostanziale dell'alimento (ad es. per composizione, struttura, qualità nutritive). Una sostanza può essere considerata un NF se non ha una storia di uso sicuro come alimento. Non c'è, tuttavia, un requisito geografico o temporale specifico.

Le istituzioni responsabili del processo di valutazione e approvazione del NF sono la Health Canada's Food Directorate, e il Comitato per le decisioni in materia di alimenti (rappresentanti della Direzione alimentare dell'HC e dell'agenzia per l'ispezione degli alimenti)



PUNTI CHIAVE - PANORAMICA DI MERCATO

"DISPERSIONE DELLE DIETE":

La globalizzazione e il crescente fenomeno migratorio hanno "aperto" le cucine tradizionali (nazionali) a contaminazioni e fusioni con altri tipi di cucine e usi alimentari.

DIETA "FLEXITARIANA":

Legata ad una maggiore attenzione per i temi della salute umana o ambientale, riflette l'alimentazione di persone "semi-vegetariane", che mangiano tutto ma prediligono gli alimenti di origine vegetale e tendono a limitare il consumo di proteine di origine animale.

AUMENTO NELLA RICHIESTA DI ALTERNATIVE SOSTENIBILE E "PURPOSE-LED":

I cittadini\consumatori sono sempre più orientati verso scelte alimentari di tipo sostenibile. Ai produttori e agli stakeholders delle politiche del cibo si richiede pertanto una maggiore responsabilità e trasparenza rispetto ai temi della sostenibilità ambientale e sociale.

Tra le alternative alla carne, il settore del plant-based è quello più diffuso e "accettato" tra i consumatori. La produzione, quindi, è sempre più orientata al rendere questi prodotti simili (per gusto, apparenza, caratteristiche nutritive) alla carne.

Il settore della carne coltivata (prodotta con cellule staminali allevate in laboratorio) è in crescita, così come gli investimenti di diversi Stati (Spagna, Germania, Regno Unito). Tuttavia, la sua accettazione da parte dei consumatori è ancora incerta.

Il settore degli alimenti contenenti insetti è in crescita, ma la sua diffusione è ostacolata da alcuni fattori, tra cui le politiche nazionali e l'accettazione da parte dei consumatori. Meno controverso sembra essere l'uso per mangimi animali.

Il settore degli alimenti ottenuti tramite fermentazione è in rapida crescita ma ancora in una fase di sviluppo. Gli ingredienti prodotti potrebbero essere integrati in prodotti plant-based o nella carne coltivata.

Il settore delle microalgae è ancora in una fase iniziale di sviluppo, caratterizzata da sfide sia nelle attrezzature tecnologiche di fascia alta che nella forza lavoro necessaria. Inoltre, emergono questioni relative alla consapevolezza\accettazione e informazione dei consumatori.



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA

TRANSIZIONE ALIMENTARE & TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

La trasformazione del sistema alimentare riguarda il cambiamento dei sistemi di produzione e consumo di alimenti attualmente in vigore, per renderli più giusti, sostenibili a livello ambientale e sociale, e resilienti in vista dei futuri effetti avversi dei cambiamenti climatici.

La Commissione Europea riconosce il ruolo fondamentale che l'innovazione può svolgere per agevolare questa transizione, attraverso il co-design o la co-produzione di nuove idee che scardinano sistemi di produzione e consumo tradizionali. Nello specifico, si rende necessaria la diffusione di innovazioni (di prodotti, servizi, modelli) che siano orientate alla soddisfazione di esigenze sociali e alla creazione e tutela di beni pubblici come la salute umana, il benessere animale, un ambiente pulito, ecc.

I NFs sono una possibile risposta a queste nuove esigenze e rappresentano un'opportunità, per la ricerca e/o le **imprese di settore**, non solo per il ritorno economico previsto insieme alla crescita futura del mercato per questi prodotti, ma anche per accompagnare la transizione alimentare, soddisfacendo le esigenze dei consumatori che richiedono queste innovazioni, e supportando i consumatori più titubanti di fronte al cambiamento; in altre parole, per "rispondere alla chiamata", da parte dei cittadini (dei consumatori) per la realizzazione di futuri sistemi alimentari più giusti, sostenibili, resilienti.

Fonte: <https://www.eea.europa.eu/publications/reimagining-the-food-system-the>



La creazione della mappa delle Policy (1)

Al fine di creare una mappatura delle policy è stato svolto un lavoro di ricerca su più fronti.

- 1) Dapprima sono stati individuati i policy tools - strumenti delle politiche - usati nel settore dell'Agri-food, nello specifico nei Novel Food, a livello europeo e nazionale
 - **Planning/strategies** - documenti strategici che definiscono la pianificazione a livello europeo e nazionale
 - **Main Legislations** - documenti normativi: leggi, regolamenti, atti etc.
 - **Finance/Incentive** - programmi di finanziamento pubblico ed incentivi economici
 - **Information** - uso di strumenti informativi per influenzare il comportamento dei target
 - **New Institutions** - organi, senza un potere specifico, creati ad hoc per affrontare un determinato tema di rilevanza pubblica



La creazione della mappa delle Policy (2)

2) In base ai policy tools individuati e definiti, la ricerca è avvenuta, poi, su due fronti per verificare cosa è stato fatto fino ad ora in merito ai Novel Food:

- una parte della ricerca si è concentrata sulla letteratura scientifica riguardante i policy tools nei Novel Food.
- una parte ha indagato i documenti ufficiali di policy (letteratura grigia) inerenti alla domanda di ricerca.

Entrambe le indagini sono avvenute utilizzando la metodologia di revisione sistematica PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic reviews and MetaAnalyses).

La revisione della letteratura scientifica è avvenuta sul database Google Scholar. Seguendo i criteri di ricerca e selezione degli articoli ([vedi slide 11](#)), gli articoli selezionati sono stati raccolti in un database e categorizzati in base a:

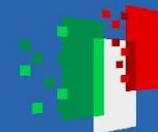
- beneficiari: per quali soggetti/gruppi di persone/settori specifici è stato pensato e disegnato il policy tool
- targets: i soggetti il cui comportamento deve cambiare affinché il policy tool sia efficace
- obiettivi della politica: salute pubblica, accettabilità, innovazione, sostenibilità, food safety, food security etc
- le riviste scientifiche
- tipi di risorsa (reports, articoli, tesi, working papers, etc.)



La creazione della mappa delle Policy (3)

La ricerca esplorativa e qualitativa della letteratura grigia, quindi dei documenti ufficiali specifici per policy tool, è avvenuta su diversi database. Lo scopo geografico si è limitato al contesto dell'Unione Europea seguendo l'obiettivo della ricerca.

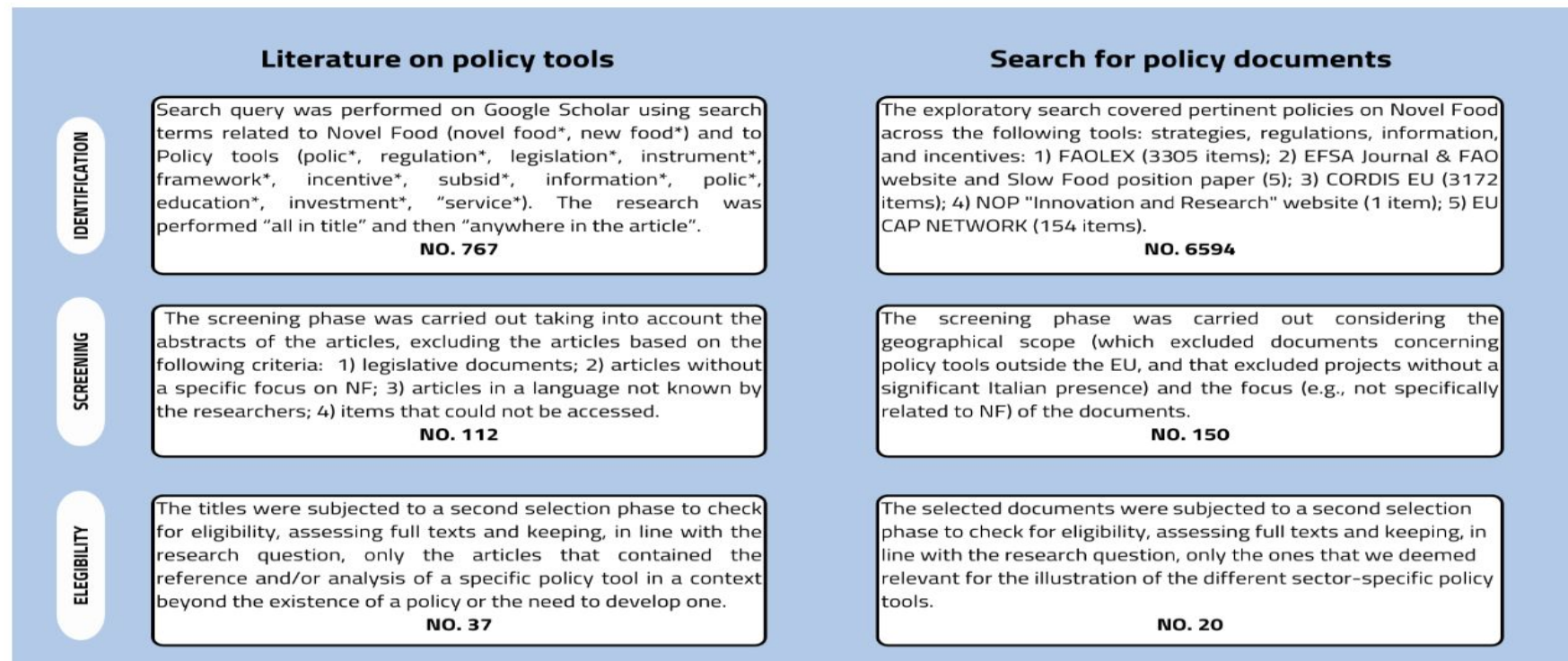
- Per il regulatory/main legislation policy tool, la ricerca è avvenuta sul portale [FAOLEX](#)
- Per l'information policy tool, la ricerca è avvenuta nei siti dell'[EFSA Journal](#) e della [FAO](#)
- Per i documenti di planning/strategies, la ricerca è avvenuta invece nei principali [siti dell'Unione Europea](#) andando a cercare documenti relativi alla food security e alla sostenibilità. Degno di nota è il fatto che non siano stati trovati documenti specificatamente dedicati ai Novel Food ma sono stati presi in considerazione i principali documenti politici strategici inerenti all'agricoltura e alla sostenibilità (Farm to Fork, Biodiversity Strategy, Bioeconomy Strategy, Green Deal).
- Per indagare il policy tool del finance and incentives, abbiamo usato più database: [Cordis EU](#) (programmi Horizon), e due database per condurre una ricerca esplorativa dei progetti nazionali italiani, ovvero il sito del [PON "Innovazione e Ricerca"](#) e [EU CAP Network](#).



La creazione della mappa delle Policy (4)

L'ultimo step è stato quello di integrare tutti i risultati delle due ricerche fatte, come riportato dalla figura di sotto. Dai risultati della ricerca sono stati prodotti, inoltre, una mappa interattiva con le referenze dei policy tools ed un report scientifico.

Figure 1 - Literature and exploratory search for NF sector-specific policy tools

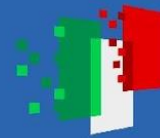




Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU

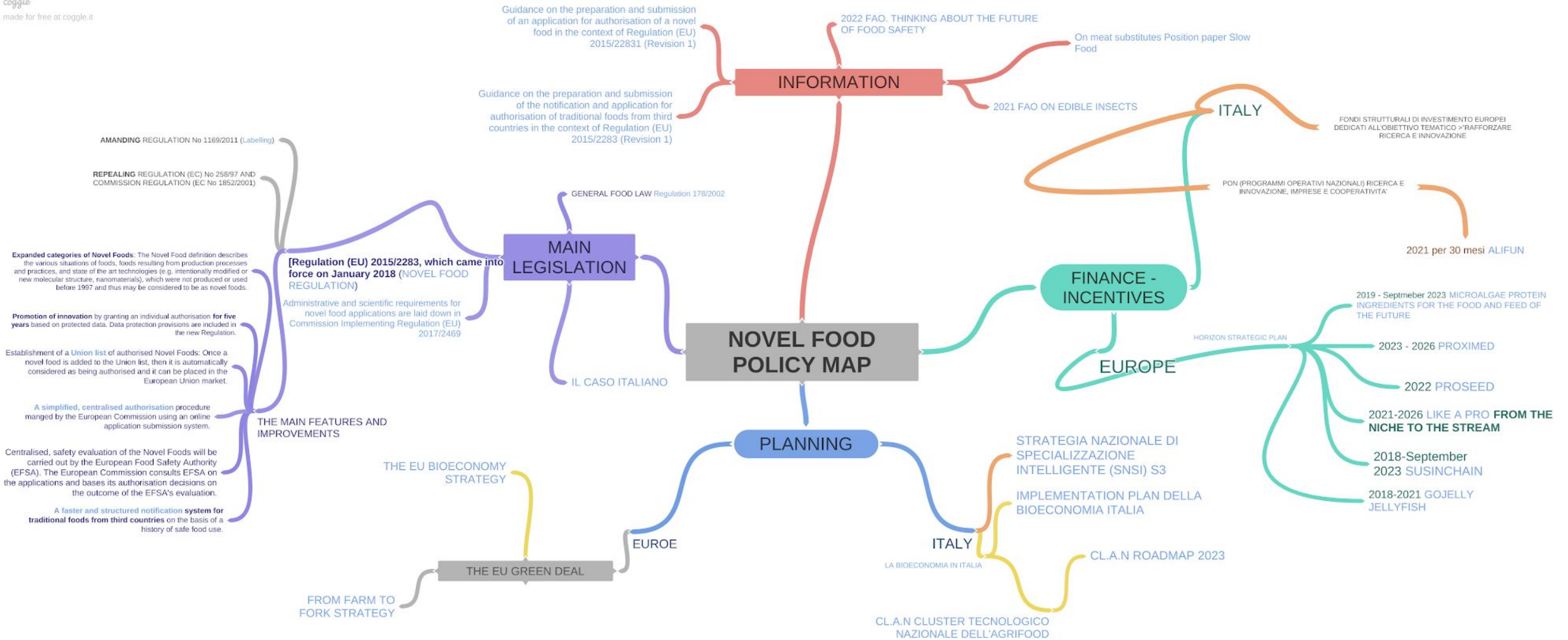


Ministero dell'Università e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

coggle
made for free at coggle.it



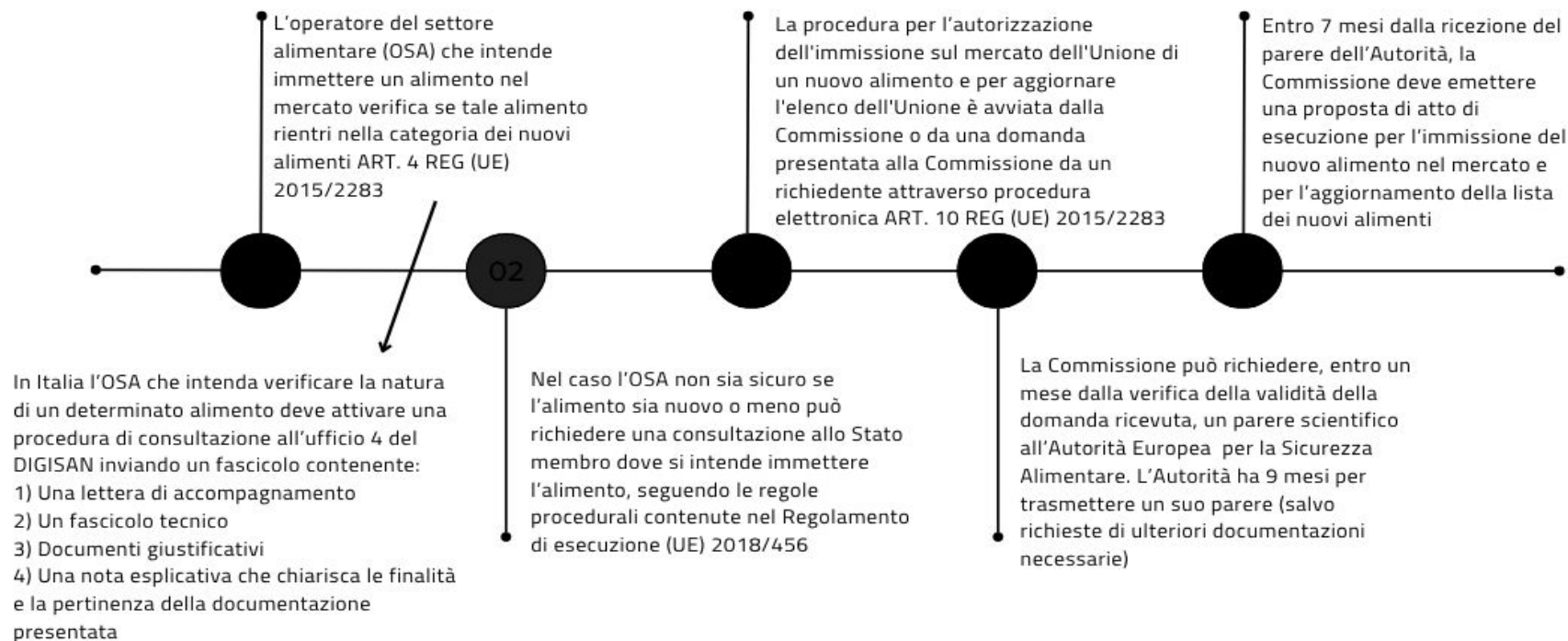


DOCUMENTI UTILI:

- [Regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti](#)
- [Regolamento di esecuzione \(UE\) 2020/1824 della Commissione che stabilisce i requisiti amministrativi e scientifici riguardanti gli **alimenti tradizionali da paesi terzi**](#)
- [Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/456 della Commissione, sulle **fasi procedurali** del processo di consultazione per la determinazione dello **status di nuovo alimento**](#)
- [Regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2469 della Commissione, che stabilisce i **requisiti amministrativi e scientifici** per le domande **dell'inserimento dei nuovi alimenti sul mercato**](#)
- [Regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 della Commissione che istituisce l'elenco dell'**Unione dei nuovi alimenti**](#)



IMMISSIONE DI UN NUOVO ALIMENTO NEL MERCATO EUROPEO - INFORMAZIONI UTILI DI CARATTERE TECNICO





GUIDELINE DELL'EFSA PER LA PROCEDURA DI RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE DI UN NF (1)

Nel proporre l'autorizzazione di un nuovo alimento nel mercato europeo, l'OSA deve trasmettere alla Commissione un fascicolo in cui ci sia anche un parere scientifico sulla sicurezza alimentare dell'alimento proposto (art. 5, Regolamento EU 2017/2469). L'EFSA ha presentato una guideline su come trasmettere tali documenti e su quali dati scientifici basare le proprie dimostrazioni.

“La Commissione autorizza e inserisce un nuovo alimento nell'elenco dell'Unione esclusivamente se esso soddisfa le seguenti condizioni:

- a) in base alle prove scientifiche disponibili, l'alimento non presenta un rischio di sicurezza per la salute umana;
- b) l'uso previsto dell'alimento non induce in errore i consumatori, in particolare nel caso in cui l'alimento è destinato a sostituire un altro alimento e vi è un cambiamento significativo nel suo valore nutritivo;
- c) se l'alimento è destinato a sostituire un altro alimento, non ne differisce in maniera tale da rendere il suo consumo normale svantaggioso per il consumatore sul piano nutrizionale.”

(art 7 Reg (UE) 2015/2283)



GUIDELINE DELL'EFSA PER LA PROCEDURA DI RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE DI UN NF (2)

La struttura dell'application dovrebbe essere la seguente:

informazioni minime

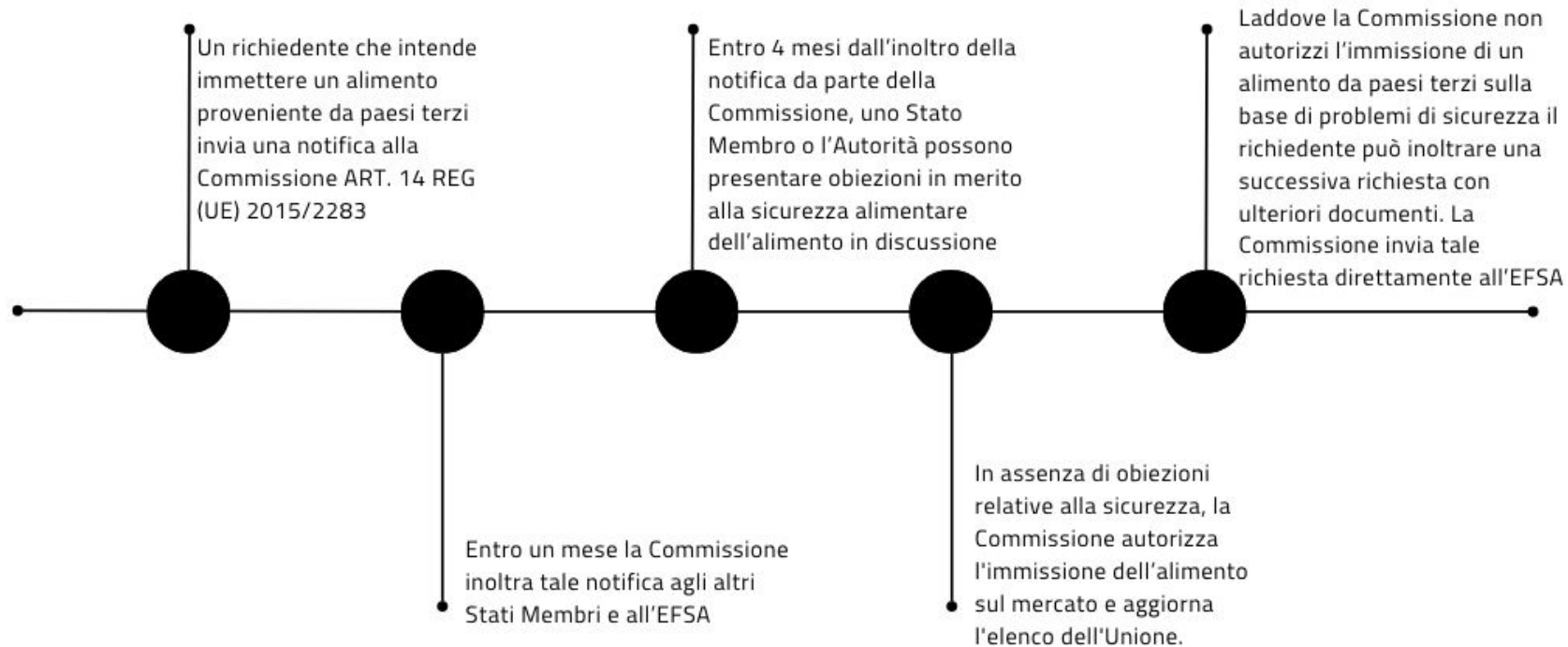
- informazioni richieste sull'identità del nuovo alimento
- processo di produzione
- dati composizionali
- specifiche e usi proposti

Dati e informazioni che dovrebbero essere presentati

- la storia dell'uso del nuovo alimento e/o della sua fonte
- assorbimento, distribuzione, metabolismo ed escrezione
- informazioni nutrizionali
- informazioni tossicologiche allergenicità



NOTIFICA DI UN NUOVO ALIMENTO DA PAESI TERZI





GUIDELINE DELL'EFSA PER LA NOTIFICA DI UN NF DA PAESI TERZI ALL'UE

Al fine di agevolare la compilazione della notifica di un alimento proveniente da paesi terzi da parte di un richiedente, l'EFSA ha presentato delle linee guida con un formato da poter seguire.

La struttura della notifica e della domanda dovrebbe seguire le seguenti sessioni e contenere le seguenti informazioni:

identità del cibo tradizionale (sul processo di produzione)

- dati composizionali
- eventuali specifiche
- dati derivanti dall'esperienza di uso continuato
- condizioni proposte per l'uso del cibo tradizionale



il caso italiano

- Il 6 novembre 2023, il Parlamento italiano ha approvato un nuovo **decreto legislativo** intitolato «Disposizioni sulla **proibizione** della produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi costituiti, isolati o **prodotti da colture cellulari o tessuti** derivati da animali vertebrati, nonché il divieto di utilizzare il **termine 'carne'** per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali» (Senato della Repubblica, DDL S.651). Ha ricevuto critiche significative per potenzialmente ostacolare gli sviluppi tecnologici nel paese e per l'incompatibilità con la legge a livello europeo
- Il 29 dicembre, il Ministero delle Politiche Agricole, della Sovranità Alimentare e delle Foreste ha emanato **quattro decreti** per regolamentare gli alimenti contenenti insetti, con l'obiettivo specifico di stabilire **regole rigorose in materia di trasparenza e informazione dei clienti**. Gli operatori del mercato sono obbligati a vendere tali prodotti con un'etichetta chiara e inequivocabile con informazioni sul tipo di insetti, la quantità, il paese di origine e le potenziali reazioni allergiche. I decreti stabiliscono anche le regole per il **posizionamento dei prodotti** nei supermercati (devono essere collocati in scaffali ad hoc, segnalati attraverso appositi manifesti)
- il 29 Gennaio 2024 la Commissione Europea **archivia la notifica** fatta dallo Stato Italiano alla Commissione attraverso la procedura TRIS, apportando le seguenti motivazioni: Il testo è stato adottato dallo Stato membro prima della fine del periodo di sospensione di cui all'articolo 6 della direttiva (UE) 2015/1535. La Commissione invita pertanto lo Stato membro in questione a informarla del seguito dato, anche alla luce della giurisprudenza pertinente della Corte di giustizia. In questa fase non vi sono ulteriori osservazioni della Commissione.



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA

FINANZIAMENTI EUROPEI PROGRAMMI HORIZON SUI NUOVI ALIMENTI

Nel 2018 l'Europa ha lanciato il programma (95,5 miliardi di €) La nostra ricerca ha raccolto ai progetti già in atto sui nuovi alimenti con partenariati anche italiani:

- ProFuture (microalghe)
- Like-a-pro (proteine alternative)
- SusinChain (insetti)
- GoJelly (meduse)
- Proximed (proteine sostenibili nel Mediterraneo)
- PROSEED (estrazione proteica dall'acino della vite)

SFIDA PUNTARE SULL'INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI

Molti studi che abbiamo revisionato mostrano che:

- i consumatori sono propensi a ricevere più informazioni sui nuovi alimenti
- una migliore informazione, che mostri gli effetti positivi dei nuovi alimenti sulla salute e sull'ambiente, accrescerebbe il numero di consumatori disposti a provare - e consumare abitualmente - questi prodotti.

OPPORTUNITA' NUOVE ISTITUZIONI

Nuove istituzioni e iniziative sono nate per colmare le lacune delle politiche pubbliche sui temi dei NF e dello sviluppo del settore.

In Italia una nuova istituzione del terzo settore che si è formata intorno ai nuovi alimenti e che sostiene progetti di ricerca e produzione dei NFs e fornisce informazioni ai produttori è

**l'Associazione Italiana
Novel Foods**

Fonti: Canavari, M., Castellini, A., & Xhakollari, V. (2023). Chapter 2—A short review on willingness to pay for novel food. In C. Santini, S. Supino, & L. Bailetti (A c. Di), Case Studies on the Business of Nutraceuticals, Functional and Super Foods (pp. 21–30). Woodhead Publishing. Galati, A., Tulone, A., Moavero, P., & Crescimanno, M. (2019). Consumer interest in information regarding novel food technologies in Italy: The case of irradiated foods. Food Research International, 119, 291–296



LA SECONDA FASE DELLA RICERCA:

MAPPATURA DEI BISOGNI DI INNOVAZIONE DELLE AZIENDE NELL'AGRIFOOD

Sulla base della **mappatura delle policy** dell'innovazione, la seconda fase della ricerca si è concentrata sulla **mappatura dei bisogni** di innovazione delle aziende abruzzesi.

Sono stati usati due principali strumenti:

- 1) Interviste semi-strutturate - strumento qualitativo di esplorazione in profondità del dato
- 2) Questionario esplorativo - strumento quantitativo

In aggiunta agli strumenti esplorativi di ricerca sono stati creati due strumenti ausiliari:

- 1) database dei contatti delle associazioni intermedie di categoria
- 2) database dei contatti diretti delle aziende abruzzesi nell'Agrifood



LE INTERVISTE

Le interviste semi strutturate sono state condotte in tutta la seconda fase della ricerca ed hanno interessato tutti gli attori del Trasferimento Tecnologico (TT):

- 1) **Intervista ai ricercatori e ai responsabili degli uffici della ricerca e del TT dell'Università di Teramo**

Temi guida: Le fasi e il processo del TT, il coinvolgimento delle aziende, tipologie delle aziende coinvolte, il TT e il monitoraggio

- 2) **Interviste ai direttori d'azienda o responsabili dell'innovazione delle aziende abruzzesi nell'agrifood**

Temi guida: domande conoscitive sull'azienda, innovazione intrapresa, criticità dell'innovazione (burocratiche, finanziarie, informative), collaborazioni con l'Università di Teramo (benefici, criticità, interessi)



IL QUESTIONARIO

Il questionario è stato creato seguendo i risultati della prima fase della ricerca - mappatura delle policy - ed ha indagato sui bisogni delle aziende abruzzesi nel settore dell'AgriFood attraverso i seguenti macro-temi:

- tipi di innovazioni introdotte (di prodotto o servizio/di processo organizzative o di marketing)
- attività svolte in formazione/ricerca
- agevolazioni finanziarie ottenute
- criticità riscontrate nel processo di innovazione (informazione, economiche finanziarie, burocratiche)
- Attività di interesse in merito al TT dell'UniTe
- Temi di interesse sviluppati dagli hub di ricerca dell'UniTe



VADEMECUM - I DATABASE (1)

Il primo database creato ha riguardato le aziende “intermediarie” ovvero le aziende di settore che potessero fungere da punti di contatto tra l'Università e le aziende (n. 56 associazioni recensite). Il contesto territoriale scelto è stato quello abruzzese.

Importante evitare le associazioni che hanno solo uno scopo nazionale e non locale in quanto non saranno in grado di assolvere alla funzione di link tra l'Università e le aziende.

La ricerca è stata condotta in maniera esplorativa utilizzando strumenti di ricerca online. Le informazioni raccolte sono state:

- NOME ASSOCIAZIONE
- CONTATTO EMAIL
- CONTATTO TELEFONICO
- CONTATTO NOMINATIVO
- DATI ASSOCIAZIONE



VADEMECUM - I DATABASE (2)

Il secondo database è stato creato utilizzando fonti di letteratura grigia (annuari delle associazioni di settore - es. camera di commercio) e ricerca esplorativa attraverso strumenti di ricerca online, avvalendosi della collaborazione con il Polo Agire - Polo di Innovazione Agroalimentare per la regione Abruzzo. Le aziende sono state raggruppate seguendo i seguenti parametri:

- settore di appartenenze (14 settori individuati)
- grandezza dell'azienda (micro, media, grande)

Le informazioni raccolte sono state:

- NOME AZIENDA
- SEDE LEGALE
- SETTORE
- TELEFONO - IMPORTANTE CHE IL CONTATTO SIA DEL RESPONSABILE DEL SETTORE RICERCA E SVILUPPO
- SITO WEB
- EMAIL - GENERALE E PERSONALE DEL RESPONSABILE DEL SETTORE RICERCA E SVILUPPO
- CONTATTO RICERCA E SVILUPPO
- NUMERO DI TELEFONO



TRASFERIMENTO TECNOLOGICO DELL'INNOVAZIONE NELL'AGRIFOOD

